

Manipulador de alimentos básico

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.

Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales básico

➤ **Contenidos:**

Manipulador de alimentos Básico: 0 Objetivos 1 Enfermedades transmitidas por los alimentos 2 Alteración y contaminación de alimentos 3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

Prevención de Riesgos Laborales Básico: Introducción a la Prevención. El Trabajo y la Salud. Los daños derivados del trabajo. Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Concepto básico y objetivo. Concepto de ergonomía. Protección colectiva e individual. Planes de emergencia y autoprotección. Vigilancia de la salud Organización de la prevención Socorrismo y primeros auxilios.